



Déjeuner - Semaine du 01-11-2021 au 05-11-2021

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté de poireaux pommes de terre



Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Saint Ursin



Fruit



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Compote pommes-abricots sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Hachis* parmentier^{1 7 8 9 10 11}

Neufchâtel AOP



Fruit



Velouté de légumes du soleil



Filet de dorade au four citron^{1 4 8 9 10 11}



Epinards et coquillettes*^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷

Galettes Normande

Purée de pommes en
coupelle

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature
surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



Cuisiné sur place à base de produits
déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine
centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la
Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴